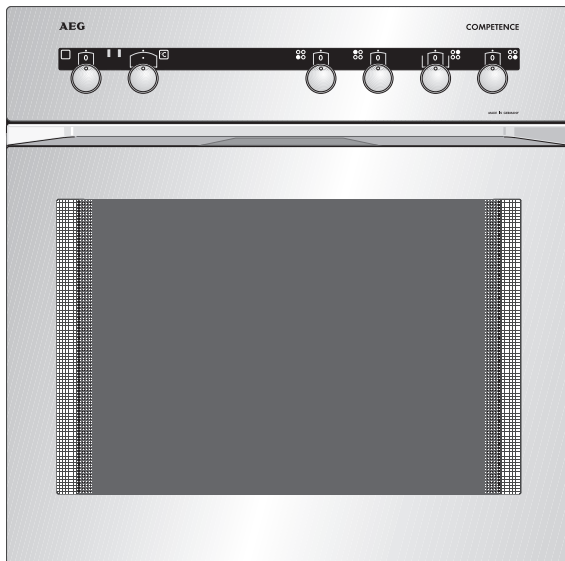


COMPETENCE E 4000

Den omkoplbare
elektro-innbyggings-komfyren

Bruksanvisning



Kjære kunde,

vennligst les nøye gjennom denne bruksanvisningen.

Vær spesielt oppmerksom på kapittelet "Sikkerhet" på de første sidene. Oppbevar denne bruksanvisningen, slik at den kan konsulteres senere. Gi bruksanvisningen videre til den nye eieren ved et eventuelt videresalg av komfyren.



Ved hjelp av advarselstrekanten og/eller signalord (**Advarsel!**, **Forsiktig!**, **OBS!**) fremheves informasjonen som er viktige for din egen sikkerhet eller for apparatets funksjonsdyktighet. Det er absolutt nødvendig at disse overholdes.



1. Dette tegnet leder deg frem skritt for skritt ved betjeningen av apparatet.

2. ...

3. ...



Etter dette tegnet får du supplerende informasjonen angående betjening og praktisk bruk av apparatet.



Kløverbladet kjennetegner tips og informasjonen angående økonomisk og miljøvennlig bruk av apparatet.

For eventuelle forstyrrelser inneholder denne brukerveiledningen informasjonen om selvstendig avhjelping, se kapittelet "Hva må gjøres hvis...".

Ved tekniske problemer står vår KUNDESERVICE i nærheten av deg gjerne til disposisjon (adresser og telefonnumre er å finne i avsnittet "Kundeserviceadresser").

Se også avsnittet "Service".

Trykket på miljøvennlig fremstilt papir.

Hvis man tenker økologisk, handler man også økologisk ...

INNHold

Bruksanvisning	5
Sikkerhetsinformasjoner	5
Avfallsbehandling	7
Apparatets oppbygning	8
Betjeningspanel	8
Utstyr stekeovn	9
Tilbehør stekeovn	10
Stekeovn-funksjoner	11
Før første bruk	12
Første forrengjøring	12
Betjening av varmesonene	13
Tilberedning av mat på varmesonene	14
Betjening av stekeovnen	15
Innsetting/uttaking av fettfilteret	15
Innsetting av rist og universalbrett	15
Inn- og utkopling av stekeovnen	16
Anvendelser, tabeller og tips	17
Koking	17
Orienteringsverdier for matlaging med varmesonene	17
Baking	18
Tabell baking	20
Tabell for gratenger og gratinerte retter	23
Tabell for dypfryste ferdigretter	23
Steking	24
Tabell steking	25
Flategrilling	27
Tabell grilling	27
Hermetisering	28
Hermetiseringstider	28

Rengjøring og pleie	29
Komfyren sett utenfra	29
Stekeovns indre	29
Tilbehør	29
Fettfilter	29
Innskyvningsgitter	30
Grillkombinasjon	31
Stekeovn-lampe	32
Stekeovndør	33
Stekeovn-dørvindu	34
Hva må gjøres hvis	35
Spesialtilbehør	36
Montasjeveiledning	38
Tekniske data	38
Bestemmelser, standarder, direktiver	38
Sikkerhetsinformasjoner for installatøren	39
Montasje	40
Service	55

BRUKSANVISNING



Sikkerhetsinformasjoner

Elektrisk og tilkoping av den nye komfyren må kun utføres av en **autorisert fagmann**. Montasje må gjøres av faglært person. Hvis dette ikke overholdes, bortfaller garantien ved eventuelle skader. Sikkerheten til AEG elektroapparater er i samsvar med de anerkjente regler innen teknikk samt med apparatsikkerhetsloven. Allikevel ser vi oss som produsent forpliktet til å gjøre kunden kjent med de følgende sikkerhetsinformasjonene.

Generell sikkerhet

- Utvis forsiktighet ved tilkoping av elektroapparater til stikkontakter i nærheten av komfyren. Tilkopplingsledningene må ikke komme i kontakt med de varme varmesonene eller klemmes fast under den varme stekeovn-døren.
- Ikke oppbevar brennbare gjenstander i stekeovnen. Disse kan antennes når stekeovnen slås på.
- Av sikkerhetsmessige årsaker er rengjøring av apparatet med dampstråle- eller høytrykksvasker **forbudt**.
- Ved slag eller støt, spesielt på frontrutens glasskanter, kan glasset bryte.
- Når det kokes, stekes og grilles blir stekeovndøren varm.
Hold derfor alltid små barn borte fra komfyren.
- Overopphetet fett og olje antennes lett. Opphold deg derfor i nærheten når det tilberedes mat i fett eller olje (f.eks. pommes frites).
- Hvis det brukes alkoholholdige ingredienser i stekeovnen, kan det eventuelt oppstå en lett antennelig alkohol-luft-blanding. Åpne i dette tilfellet døren forsiktig. Hold glør, gnister og åpen ild borte. Vi anbefaler å la maten avkjøle i stekeovnen i 10-15 minutter etter at ovnen er slått av og med stekeovndøren lukket.
- **Reparasjoner på komfyren må kun utføres av fagfolk.** Ved usakkyndige reparasjoner kan det oppstå betydelige farer. Henvend deg til vår kundeservice eller til din forhandler hvis det er behov for en reparasjon.
- Ved feil på komfyren: Skru ut slå av sikringene og kontakt vår service avdelin.

Korrekt anvendelse

- Denne komfyren må ikke brukes til andre formål enn de tilsiktede, som er vanlig koking, steking og baking av mat som normalt forekommer i en husholdning.
- Komfyren må kun brukes til tilberedning av mat.
- Stekeovnen må ikke brukes til å varme opp værelset med.

Slik unngår man skader på komfyren

- Ikke legg aluminiumfolie i bunnen av stekeovnen og ikke sett et brett, en kjele e.l. på bunnen, da varmeopphopningen ellers vil føre til skader på stekeovnens emalje.
- Rengjør komfyren etter hver bruk for hygienens og sikkerhetens skyld. På denne måten er det lettest å fjerne smuss, da det ikke kan brenne seg fast.
- Fruktsaft som drypper ned fra stekebrettet etterlater seg flekker som ikke lenger kan fjernes. Bruk derfor universalbrettet for svært fuktige kaker.
- Ikke hell vann direkte inn i den varme stekeovnen. Dette kan føre til skader på emaljen.
- Ikke sett deg på stekeovndøren/stekevognen når denne er åpen.
- Ikke oppbevar fuktige matvarer i stekeovnen.

Øko-isolasjon

Ved levering er stekeovnen utstyrt med en øko-isolasjon. Denne isolasjonen er testet m.h.t. skadelige stoffer av uavhengige prøveinstitutter og er klassifisert som ufarlig.



Avfallsbehandling

Avfallsbehandling av emballasjematerialet

Alle materialer som brukes kan resirkuleres og gjenbrukes uten innskrenkninger.

Kunststoffene er merket på følgende måte:

- >PE< for polyetylen, f.eks. den ytre emballasjen og posene inne i komfyren.
- >PS< for skummet polystyrol, f.eks. polstringsdelene, prinsipielt KFK-fri.

80% av kartongdelene er fremstilt av returpapir.

Avfallsbehandling av utrangerte apparater

Av miljømessige årsaker skal alle utrangerte apparater avfallsbehandles på forskriftsmessig måte. Dette gjelder for den gamle komfyren og, når den tid kommer, også for den nye komfyren.



Advarsel! Utrangerte komfyrer skal gjøres ubrukelige før avfallsbehandling. Trekk ut støpselet, skjær over tilkopplingsledningen, fjern eller ødelegg eventuelle smekk- eller rigellåser. På denne måten forhindres det at barn som leker kan stenges inne i komfyren (fare for kvelning!) eller kommer i andre livsfarlige situasjoner.

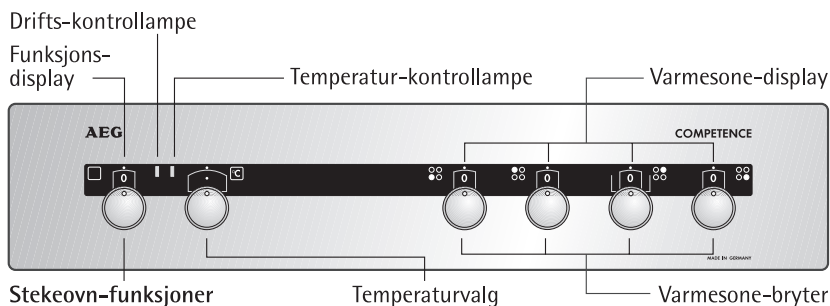


Avfallsbehandlingsinformasjoner

- Komfyren må ikke kastes som husholdningsavfall.
- Informasjoner om avhentingsdatoer eller mottakssteder kan innhentes hos det lokale renovasjonsvesen eller hos kommunen.
- Komfyren kan også kjøres til AEG-forhandleren, som kan avfallsbehandle den for deg.

Apparatets oppbygning

Betjeningspanel



Stekeovn-funksjoner og funksjons-display

Forsenkbar dreiebryter for valg av ønsket stekeovn-funksjon. Det du velger indikeres på funksjonsdisplayet.

Temperatur-valg og temperatur-display

Forsenkbar dreiebryter for valg av ønsket stekeovn-temperatur. Temperaturen som er valgt indikeres på displayet.

Drifts-kontrollampe

Drifts-kontrollampen lyser så snart stekeovnen eller varmesonene er slått på.

Temperatur-kontrollampe

Temperatur-kontrollampen lyser så lenge stekeovnen varmes opp og slukker når den innstilte temperaturen er nådd.

Varmesone-bryter og varmesone-display

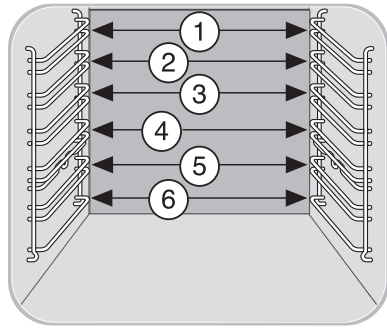
Forsenkbare dreiebrytere for innkopling av varmesonene. Varmetrinnet som er valgt indikeres på varmesone-displayet.

Utstyr stekeovn

Ovnstiller

På begge sider i stekeovnen befinner det seg ovnsstiger med 6 riller hver for innskyvning av tilbehøret.

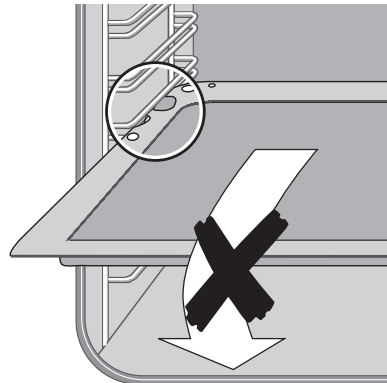
Vær oppmerksom på at rillene **telles ovenfra og nedover**. - 1 er øverst.



Vippesikring

Ovninventaret er utstyrt med en vippesikring mot utilsiktet uttrekking for langt ut.

Ved innsetting av ovnsinventaret må denne vippesikringen ligge bak.

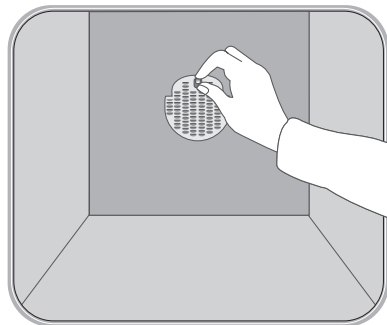


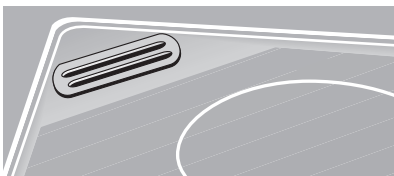
Fettfilter

Fettfilteret som følger med beskytter viften i stekeovnens bakvegg mot sprut.

Filteret skal alltid brukes ved **steiking** med varmluft eller ved åpen varmluftsgill på risten, universalbrettet eller med åpent stekekar.

Filteret tas av ved baking.



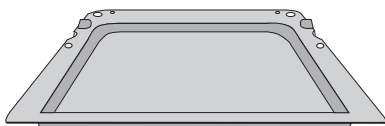


Stekeovn-damputgang

Dampen fra stekeovnen ledes direkte oppover til kjøkkenventilatoren via kanalen som ligger bak på koke toppen.

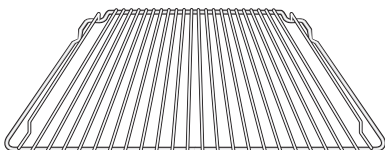
Tilbehør stekeovn

Følgende deler følger med ved levering:



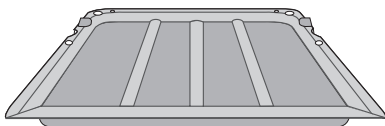
Stekebrett

For kaker og småkaker



Kombi-rist

For kokekar, kakeformer, steke- og grillstykker



Langpanne

For steking eller for oppsamling av fett

Stekeovn-funksjoner

Stekeovnen har følgende funksjoner:

Varmluft

Varmluft er spesielt velegnet for **steking** på **flere riller** samtidig.

Stekeovn-temperaturene er generelt 20-40°C lavere enn ved Over/Und.varme.

Et ring-element og en del av undervarmen er i drift.

I tillegg sørger en vifte i stekeovnens bakvegg for at den varme luften hele tiden sirkulerer i stekeovnen. Varmen kommer mot maten fra alle sider.

Over-/undervarme

Over-/undervarme egner seg for **baking** og **steking** på **en ovnsrille**.

Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra.

Varmluftsgrill

Infrasteking er spesielt velegnet for **grilling** eller **steking** av større kjøttstykker eller fjærkre på en rille. Funksjonen er også egnet for **gratinering**.

Grill-varmelegemet og viften er i drift samtidig.

Pizza/Steking

Denne funksjonen er spesielt velegnet for steking av kake på **en rille**. I tillegg er den egnet for bakverk som skal få brunere og sprøere bunn. Dette er f.eks. tilfellet med pizza, quiche lorraine, ostekake osv.

Stekeovn-temperaturene er generelt 20-40°C lavere enn ved over/und.varme.

Over/und.varme er i drift og i tillegg er viften slått på.



Grill

Grilling er spesielt velegnet for **grilling** eller **risting** av flate matvarer, som f.eks. biff, schnitzel, fisk eller toast.

Varmen kommer fra grill-elementet i stekeovnens tak.

Før første bruk

Før stekeovnen brukes for første gang skal den rengjøres grundig. For å lette rengjøringen kan stekeovnens belysning slås på.

-  **1.** Sett bryteren for stekeovn-funksjon på stekeovn-belysning .
- 2.** Ta ut alle tilbehørsdeler og ovnsstiger og vask dem med varmt vann tilsatt oppvaskmiddel.
- 3.** Vask også stekeovnen med varmt vann tilsatt oppvaskmiddel og tørk den godt.
- 4.** Komfyrens front skal kun tørkes med en fuktig klut.



Tips: For stål-fronter skal det brukes vanlige midler for rustfritt stål, som samtidig danner en beskyttende hinne mot fingeravtrykk.



OBS: Ikke bruk aggressive, skurende rengjøringsmidler! Dette kan skade overflaten.

Betjening av varmesonene

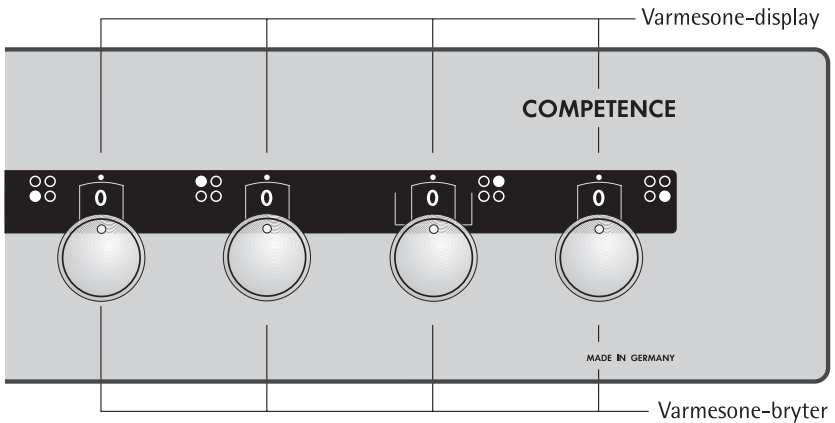
Følg også bruksanvisningen for innbyggings-toppen. Denne inneholder viktige informasjonen om kokekar, betjening, rengjøring og pleie.

Varmetrinn

- Innen områdene 1-9 kan det stilles inn 14 varmetrinn (inklusive mellomstillinger).
- Mellomstillinger kan velges innen områdene 2 til 7. De er merket med en prikk mellom varmetrinnene.

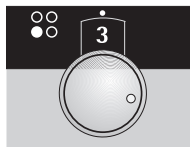
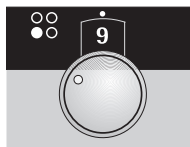
1 = laveste ytelse

9 = høyeste ytelse



Tilberedning av mat på varmesonene

1. For å slå på varmesonene skal varmesone-bryteren trykkes.
Bryteren stikker ut.
2. For oppkoking/bruning skal det velges en høyt trinn.
3. Så snart det dannes damp hhv. fett er varmt skal varmesonen slås ned til det nødvendige videretilberedningstrinnet.
4. For å avslutte tilberedningen skal varmesonen slås tilbake til null-posisjon.
5. Varmesonebryteren kan forsenkes ved å trykke den inn.



Slå av varmesonen ca. 5-10 minutter før maten er ferdig, slik at ettervarmen utnyttes. På denne måten sparer man strøm.

Betjening av stekeovnen

Innsetting/uttaking av fettfilteret

Bruk alltid fettfilteret når det **stekes** åpent på risten, i langpannen eller i et åpent stekekar.



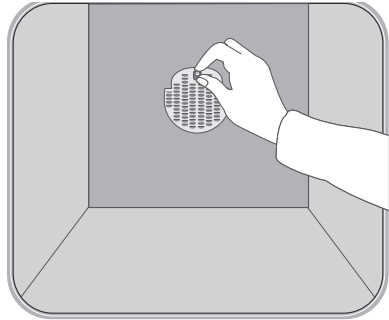
Innsetting av fettfilteret

Hold fettfilteret i håndtaket og sett de to holderne ovenfra og ned inn i åpningen i stekeovnens bakvegg (ventilatoråpning).



Ta ut fettfilteret

Hold fettfilteret i håndtaket og ta det opp og ut.



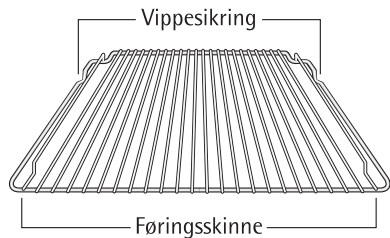
Innsetting av rist og universalbrett

Alt inventar er utstyrt med en liten utbuktning på høyre og venstre side bak. Denne utbuktningen fungerer som vippesikring og må derfor alltid peke innover i ovnen.

Innsetting av rist



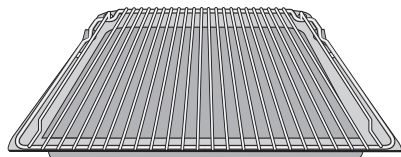
Risten skal settes inn slik at de to føringsskinnene peker oppover. Vippesikringen må peke innover og ligge bak i stekeovnen.



Innsetting av rist og brett

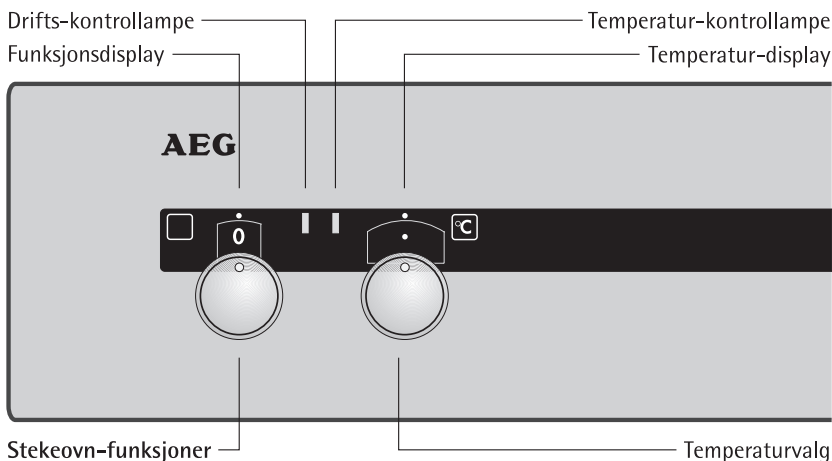


Ved bruk av både **rist og universalbrett** skal ristens vippesikring settes nøyaktig inn i brettets utbuktning.



Inn- og utkopling av stekeovnen

1. Før bruk skal om nødvendig bryteren "Stekeovn-funksjoner" og "Temperaturvalg" trykkes. Bryterne stikker ut.
2. Ved å dreie bryteren "Stekeovn-funksjoner" stilles ønsket funksjon inn. Funksjons-displayet viser symbolet for funksjonen som er valgt.
3. Ved å dreie bryteren "Temperaturvalg" stilles ønsket temperatur inn. Temperatur-displayet viser temperaturen som er valgt.



Drifts-kontrollampen lyser så lenge stekeovnen eller varmesonene er i drift.

Temperatur-kontrollampen lyser så lenge stekeovnen varmes opp. Når den forhåndsinnstilte temperaturen er nådd slukker temperatur-kontrollampen.

4. For å slå av stekeovnen skal bryteren "Stekeovn-funksjoner" og bryteren "Temperaturvalg" dreies til null-posisjon.
5. Bryterne forsenkes ved å trykkes inn.

Anvendelse, tabeller og tips

Koking

Verdiene som er oppført i de følgende tabellene er for „normal“ mengde. Hvilken bryterstilling som er nødvendig for de aktuelle tilberedningsprosessene er avhengig av kjelenes kvalitet og av matvarenes type og mengde.




Orienteringsverdier for matlaging med varmesonene

Bryterstilling	Tilberedningsprosess/ videretilberedningstrinn	egnet for
9	Oppkoking	Oppkoking av store mengder vann
7-8	Sterk bruning	Fritering av pommes frites, bruning av kjøtt, f.eks. gulasj, ferdigsteking, f.eks. potetpannekaker steking av, biff
6-7	Mild steking	Steking av kjøtt, schnitzel, cordon bleu kotelett, kjøttkaker, pølse, lever meljevning, mild steking egg, pannekaker
4-5	Koking	Koking av større mengder mat, gryteretter og supper, dampkoking av poteter, koking av kjøttbuljong
3-4	Dampkoking, dampfresing	Dampfresing av grønnsaker, braisering av kjøtt, koking av risgrøt
2-3	Svelling	Svelling av ris og melkeretter (må omrøres) Dampkoking av mindre mengder poteter eller grønnsaker, oppvarming av ferdigretter
1-2	Smelting	Skumomelett, hollandaise, varmholding av retter, smelting av smør, sjokolade, gelatin
0		Ettervarme, Av-stilling



Vi anbefaler å innstille oppkokingstrinnet "9" ved oppkoking eller brunng og å deretter la matretter med en lengre tilberedningstid tilberedes ferdig på det tilsvarende videretilberedningstrinnet.




Baking

Ved baking skal stekeovn-funksjonen pizza/steking , varmluft  eller over/und.varme  brukes.






OBS! Ved baking skal det ikke brukes fettfilter!

Bakeformer

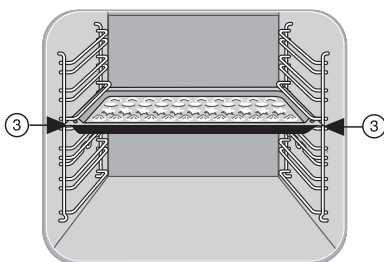
- For over/und.varme  er former av mørkt metall feks. eloksert aluminium, og belagte former egnet.
- For pizza/steking  hhv. varmluft  kan også lyse metallformer brukes.

Ovnsriller

- Baking med pizza/steking  eller over/und.varme  er kun mulig på en rille.
- Med varmluft  kan man steke på opp til 3 stekebrett samtidig:

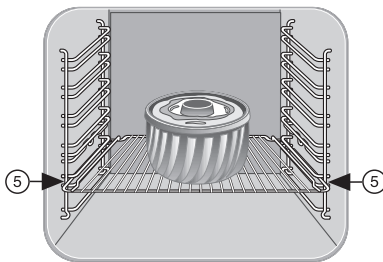
1 stekebrett:

Ovnsrille 3



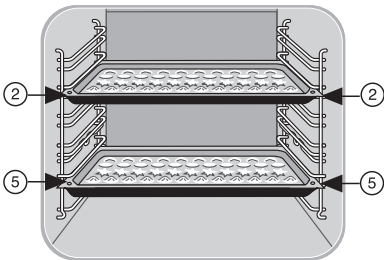
1 stekeform:

Ovnsrille 5



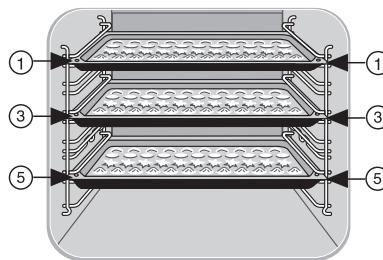
2 stekebrett:

Ovnsriller 2 og 5





3 stekebrett:

Ovnsriller 1, 3 og 5



Generelle informasjoner

- Vær oppmerksom på at innsettingsrillene telles ovenfra og nedover.
- Sett inn brettet med skråkantene foran!
- Skyv brettet helt inn til bakveggen.
- Sett alltid kaker i form i midten av risten.
Med pizza/steking  eller over/und.varme  er det også mulig å steke to former samtidig. Sett i dette tilfellet formene ved siden av hverandre på risten. Steketiden forlenges da kun i ubetydelig grad.

Informasjoner om baketabellene

I tabellene er det oppført nødvendig temperatur, tilberedningstid og innsettingsriller for et utvalg av retter.

- For temperaturen og steketiden er det oppgitt områder, da de er avhengige av deigens sammensetning, mengden og bakeformen.
- Ved steking av flere kaker på brett eller i former kan steketiden være 10–15 minutter lenger.
- Fuktige bakverk (f.eks. pizza, fruktkake etc.) skal tilberedes i maksimalt to etasjer.
- Vi anbefaler å stille inn den lavere temperaturverdien første gang og å velge en høyere temperatur senere hvis dette skulle være nødvendig, f.eks. hvis bakverket er for lyst eller steketiden er for lang.
- Hvis du ikke finner konkrete opplysninger om en oppskrift du har, så bruk opplysningene for et lignende bakverk.
- Høydeforskjeller i bakverket kan føre til at kaken blir ujevnt brun i begynnelsen av steking. I dette tilfellet **skal ikke temperaturinnstillingen endres**. Fargeforskjellen utjevnes i løpet av steking.







Slå av stekeovnen 10–15 minutter før steketiden er slutt, slik at ettervarmen utnyttes.

Hvis ikke annet er oppgitt gjelder tabellene for innsetting i kald stekeovn.

Tabell baking

Steking på en innsettingsrille

Bakverkets type	Pizza/steking 		Over/und.varme 		Tid for begge funksjoner timer:min.
	Innset-tings-rille ovenfra	Tempera-tur °C	Innset-tings-rille ovenfra	Tempera-tur °C	
Bakverk i former					
Ringformkake av deig eller røre	5.	150-160	5.	160-180	0:50-1:10
Tysk sandkake/ kongekake	5.	140-160	5.	150-170	1:10-1:30
Kjekskake	4.	150-160	5.	160-180	0:25-0:40
Kakebunn mørdeig	3.	170-180	5.	190-210 ¹	0:10-0:25
Kakebunn røre	3.	150-170	5.	170-190	0:20-0:25
Dekket eplekake	5.	150-170	5.	170-190	0:50-1:00
Pikant kake (f.eks. quiche lorraine)	5.	180-200	5./6.	180-200	0:30-1:10
Ostekake	5.	140-160	5.	160-180	1:00-1:30
Bakverk på brett					
Gjærdeigflette/-krans	3.	160-170	3.	170-190	0:30-0:40
Tysk julekringle	3.	160-170 ¹	3.	160-180¹	0:40-1:00
Brød (rugbrød) førstderetter	5.	180-200 ¹ 140-160	5.	250¹ 160-180	0:20 0:30-1:00
Vannbakkels/eclairs	3.	160-170¹	3.	190-210	0:15-0:30
Kjeksrullekake	3.	160-170	3.	180-200¹	0:10-0:20
Strøkake, tørr	3.	150-160	3.	160-180	0:20-0:40
Smør-/sukkerkake	3.	160-170 ¹	3.	190-210¹	0:15-0:30
Fruktkake (med gjærdeig/røre) ²	3.	150-170	3.	170-190	0:25-0:50


Bakverkets type	Pizza/steking 		Over/und.varme 		Tid for begge funksjoner timer:min.
	Innset-tings-rille ovenfra	Tempera-tur °C	Innset-tings-rille ovenfra	Tempera-tur °C	
Fruktkake med mørdeig ¹	3.	160-170	3.	170-190	0:40-1:20
Brettkake med ømfintlig belegg (f.eks. kvarg, krem, mandelsplitterkake)	3.	140-160	3.	160-180	0:40-1:20
Pizza (med mye belegg) ²	5.	180-200	5.	190-210 ¹	0:30-1:00
Pizza (tynn)	5.	200-220	5.	230-300 ¹	0:10-0:25
Flatt rundt brød	3.	200-220	3.	270-300 ¹	0:08-0:15
Sveitsiske "Wähen"	3.	180-200 ¹	5.	210-230 ¹	0:35-0:50
Småkaker					
Mørdeigskaker	3.	150-160	3.	170-190 ¹	0:06-0:20
Sprutkaker	3.	140-150	3.	160-180 ¹	0:10-0:40
Småkaker av røre	3.	150-160	3.	170-190	0:15-0:20
Eggehvitekaker, marengs	3.	80-100	3.	100-120	2:00-2:30
Makroner	3.	100-120	3.	120-140	0:30-0:60
Småkaker av gjærdeig	3.	160-170	3.	170-190	0:20-0:40
Småkaker av butterdeig	3.	170-180 ¹	3.	190-210 ¹	0:20-0:30
Rundstykker	3.	180-200 ¹	5.	180-220 ¹	0:20-0:35

1) Forhåndsoppvarming av stekeovnen

2) Bruk kombi-/langpanne hhv. langpanne!

Angivelsene med fete typer viser den **gunstigste stekeovn-funksjonen**.



Steking på flere innsettsriller

Bakverkets type	Varmluft 			Tid Timer: min.
	Innsettsrille ovenfra		Tempera- tur °C	
	2 riller	3 riller		
Bakverk på brett				
Vannbakkels/eclairs	2. og 5.	–	170-180	0:35-0:60
Strøkake, tørr	2. og 5.	–	140-160	0:30-0:60
Pizza	2. og 5.	–	170-190	0:40-0:70
Småkaker				
Mørdeigskaker	2. og 5.	1. 3. og 5.	150-160	0:15-0:35
Sprutkaker	2. og 5.	1. 3. og 5.	140-150	0:20-0:60
Småkaker av røre	2. og 5.	1. 3. og 5.	160-170	0:25-0:40
Eggehvitekaker, marengs	2. og 5.	–	80-100	2:10-2:50
Makroner	2. og 5.	1. 3. og 5.	100-120	0:40-1:20
Småkaker av gjærdeig	2. og 5.	–	160-170	0:30-0:60
Småkaker av butterdeig	2. og 5.	–	170-180 ¹	0:30-0:50
Rundstykker	2. og 5.	–	180-190 ¹	0:30-0:55





Tips om baking

	Tips
Slik fastslår man om kaken er gjennomstekt	Stikk inn en trepinne på det høyeste stedet i kaken. Når det ikke lenger sitter deig på pinnen, kan stekeovnen slås av og ettervarmen utnyttes.
Kaken synker sammen (er rå, vassen)	Gå gjennom oppskriften. Bruk mindre væske neste gang. Vær forsiktig med røretidene, spesielt hvis det brukes kjøkkenmaskiner.
Kaken er for lys under.	Velg en mørk kakeform neste gang eller sett inn kaken en rille lavere.
Kake med fuktig belegg/kake er ikke gjennomstekt, er ikke jevnt brun	Stek kaken ved lavere temperatur og i lengre tid neste gang.

Tabell for gratenger og gratinerte retter



	Over/und.varme 		Varmluftsgrill 		Tid
	Rille ovenfra	Temperatur °C	Rille ovenfra	Temperatur °C	
Pastagrateg	4.	200-220	3.	160-170	0:45-1:00
Lasagne	3.	180-200	3.	160-170	0:25-0:40
Gratinerte grønnsaker	3.	220-230	3.	160-170	0:15-0:30
Gratinert baguette	3.	230-240	3.	160-170	0:15-0:30
Søte gratenger	4.	200-220	–	–	0:40-0:60
Fiskegratenger	3.	210-220	3.	160-170	0:30-1:00
Fylte grønnsaker	3.	220-250	3.	160-170	0:30-1:00

Tabell for dypfryste ferdigretter

Matrett	Rille ovenfra	Stekeovn-funksjon	Temperatur	Tid
Frossen pizza	3.	Over/und.varme 	i henhold til produsentens angivelser	i henhold til produsentens angivelser
Pommes frites ¹ (300-600 g)	2.	Varmluftsgrill 	200-220 °C	15-25 min.
Baguetter	2./3.	Over/und.varme 	i henhold til produsentens angivelser	i henhold til produsentens angivelser
Fruktkake	2./3.	Over/und.varme 	i henhold til produsentens angivelser	i henhold til produsentens angivelser

1) Anmerkning: Pommes frites skal snues 2-3 x.

Steking

Ved steking skal stekeovn-funksjonen varmluftsgrill  eller over/und.varme  brukes.



OBS: Ved steking skal fettfilteret brukes!

Stekeutstyr



- Alle varmebestandige kar er egnet for steking.
- Kontroller at kar med kunststoffhåndtak har varmebestandige håndtak.
- Større steker kan stekes **direkte på universalbrettet eller på risten med universalbrettet under** (f.eks. kalkun, gås, 3–4 kyllinger).
- Vi anbefaler å steke alle magre kjøtttyper i **stekegryte med lokk** (f.eks. kalve-, sur-, oksestek, dypfryst kjøtt). Kjøttet vil da bli saftigere.
- Alle kjøtttyper som skal få skorpe kan stekes i **stekegryte uten lokk** (f.eks. svinestek, forloren hare, lammestek, fårestek, and, 1–2 skanker, 1–2 kyllinger, mindre fjærkre, roastbeef, filet, vilt).
- **Tips:** Hvis det stekes i et kar (spesielt ved mindre mengder) blir stekeovnen mindre skitten!

Ovnshriller

- Ovnshrillene er oppført i tabellen nedenfor.

Informasjoner om steketabellene



I tabellen er det oppgitt egnet stekeovn-funksjon, temperaturinnstilling, tilberedningstid og innsettingsrille for forskjellige kjøtttyper. Angivelsene for tilberedningstidene er kun veiledende verdier.



- Vi anbefaler å først steke kjøtt og fisk i **stekeovnen fra 1 kg**.
- Generelt sett er spesielt funksjonen over/und.varme  egnet for svært magert kjøtt, som fisk eller vilt. For alle andre kjøtttyper (spesielt fjærkre) anbefaler vi funksjonen varmluftsgrill .
- Den nødvendige tilberedningstiden er avhengig av kjøttets type og kvalitet.
- For å forhindre at kjøttsjy eller fett som kommer ut av kjøttet brenner seg fast, anbefaler vi å helle litt væske i stekekaret.
- Snu steken etter ca. 2/3 av tilberedningstiden.



Slå av stekeovnen 10–15 minutter før steketiden er slutt, slik at ettervarmen utnyttes.

Tabell steking


Kjøtttype	Mengde	Over/und.varme 		Varmluftsg grill 		Tid
	Vekt	Rille ovenfra	Temperatur °C	Rille ovenfra	Temperatur °C	Timer:mi n.
Oksekjøtt						
Grytestek	1–1,5 kg	4.	200–250	–	–	2:00–2:30
Roastbeef eller filet						pr. cm høyde
- rødt innvendig	pr. cm høyde	4.	250–270 ¹	4.	190–200	0:05–0:06
- rosa innvendig	pr. cm høyde	4.	250–270 ¹	4.	180–190	0:06–0:08
- gjennomstekt	pr. cm høyde	4.	210–250 ¹	4.	170–180	0:08–0:10
Svinekjøtt						
Bog, nakke skinstykke,	1–1,5 kg	4.	210–220	4.	160–180	1:30–2:00
Kotelett, røkt svinekam	1–1,5 kg	4.	180–190	4.	170–180	1:00–1:30
Forloren hare	750 g–1 kg	4.	170–180	4.	160–170	0:45–1:00
Kalvekjøtt						
Kalvestek	1 kg	4.	210–220	4.	150–170	1:30–2:00
Lam						
Lammelår, lammestek	1–1,5 kg	4.	210–220	4.	150–170	1:15–2:00
Lammesadel	1–1,5 kg	4.	210–220	4.	160–180	1:00–1:30

Kjøtttype	Mengde Vekt	Over/und.varme 		Varmluftsgrill 		Tid Timer: min.
		Rille ovenfra	Tempera- tur °C	Rille ovenfra	Tempera- tur °C	
Vilt						
Haresadel, harelår	opp til 1 kg	3.	220-250¹	3.	160-170	0:25-0:40
Rådyr-/hjortesadel	1,5-2 kg	4.	210-220	4.	160-170	1:00-1:30
Rådyr-/hjortelår	1,5-2 kg	4.	200-210	4.	150-160	1:15-1:50
Fjærkre						
Fjærkredeler 4-6 stykker	pr. 200-250g	3.	220-250	3.	180-200	0:35-0:50
Halv kylling 2-4 stykker	pr. 400-500 g	3.	220-250	3.	180-200	0:35-0:50
Kylling, høne	1-1,5 kg	4.	220-250	4.	170-180	0:45-1:15
And	1,5-2 kg	4.	210-220	4.	160-180	1:00-1:30
Gås	3,5-5 kg	5.	200-210	5.	150-160	2:30-3:00
Kalkun	2,5-3,5 kg 4-6 kg	5.	200-210	5.	150-160	1:30-2:00
		5.	180-200	5.	140-150	2:30-4:00
Fisk (dampfrest)						
Hel fisk	1-1,5 kg	4.	210-220	4.	160-170	0:45-1:15

1) Stekeovnen skal forhåndsoppvarmes.

Angivelsene med fete typer viser den **gunstigste stekeovn-funksjonen** for den aktuelle retten.

Flategrilling

Ved grilling skal stekeovn-funksjonen grill  brukes ved temperaturen 275°C.



OBS: Den tomme stekeovnen **skal alltid forhåndsoppvarmes i 5 minutter med grill-funksjonen.**

Det er ikke nødvendig å bruke fettfilteret.

Grill-utstyr

- Ved grilling skal både risten og universalbrettet brukes.

Innsettingsriller

- For å grille flate matvarer skal alltid **2. rille ovenfra** brukes.

Informasjoner om grilltabellen

Grilltidene er kun standard-verdier og er avhengige av kjøttets hhv. fiskens type og kvalitet.

- Grilling er spesielt velegnet for flate kjøtt- og fiskestykker.
- Kjøtt- hhv. fiskestykkene skal snues etter halve grilltiden.




Advarsel: Det må kun grilles når stekeovndøren er lukket. Fare for forbrenning!

Tabell grilling

Grillmat	Rille ovenfra	Grilltid	
		1. Side	2. Side
Frikadeller	2.	8-10 min.	6-8 min.
Svinefilet	2.	10-12 min.	6-10 min.
Stekepølser	2.	8-10 min.	6-8 min.
Oksefiletbiff, kalvebiff	2.	6-7 min.	5-6 min.
Oksefilet, roastbeef (ca. 1 kg)	2.	10-12 min.	10-12 min.
Toast	2.	2-3 min.	2-3 min.
Påsmurt toast	2.	6-8 min.	–

Hermetisering

Ved hermetisering skal stekeovn-funksjonen varmluft  brukes.

Hermetiserings-utstyr

- Ved hermetisering skal det kun brukes vanlige hermetiseringsglass (hermetiseringsglass med gummiring og glasslokk).
- Glass med skrulokk eller bajonettlås og metallbokser er ikke egnet.

Innsettsingsriller


- Ved hermetisering skal **4. innsettsingsrille ovenfra** brukes.

Informasjoner om hermetisering


- Bruk universalbrettet ved hermetisering. På dette er det plass til opp til 6 hermetiseringsglass med et innhold på 1 liter.
- Sett en kopp med vann på universalbrettet, slik at det er tilstrekkelig med fuktighet i stekeovnen.
- Sett hermetiseringsglassene på universalbrettet på en slik måte at de ikke berører hverandre.
- Alle hermetiseringsglassene skal være fylt opp like mye og lukket igjen.

Hermetiseringstider

Frukt og krydderagurker


1. Innstill stekeovn-funksjonen varmluft  og **endre temperaturforslaget til 160°C.**
2. Så snart væsken i de første glassene begynner å perle (etter ca. 45 minutter ved 1-liters-glass) skal stekeovnen slås av.
3. La glassene stå i ennå 30 minutter – ved ømfintlige frukttyper, f.eks. jordbær i ca. 15 minutter – i lukket stekeovn.

Grønnsaker hhv. Kjøtt

1. Innstill stekeovn-funksjonen varmluft  og **endre temperaturforslaget til 160°C.**
2. Så snart væsken i de første glassene begynner å perle skal temperaturen slås ned til 100°C.
3. La maten stå i ca. 60-90 minutter ved 100°C.
4. Slå deretter av stekeovnen og la hermetiseringsglassene stå i lukket stekeovn i ennå 30 minutter.

Rengjøring og pleie

Komfyr frontern


-  Komfyrrens frontside skal tørkes med en myk klut og varmt såpevann.
 - Ikke bruk skuremidler, aggressive rengjøringsmidler eller skurende gjenstander.
 - For stål-fronter skal det brukes vanlige pleiemidler for rustfrittstål. Disse danner samtidig en beskyttende hinne mot fingeravtrykk.

Stekeovns indre

Stekeovn-belysning

For å lette rengjøringen kan stekeovn-lampen slås på.

Rengjøring


-  1. Etter hver bruk skal stekeovnen tørkes med en fuktig klut dyppet i vann tilsatt oppvaskmiddel og litt eddik.
- 2. Deretter skal stekeovnen gnis tørr med en klut.
- 3. Vanskelig smuss skal fjernes ved hjelp av et spesielt stekeovn-rengjøringsmiddel.




Advarsel: Av sikkerhetsmessige årsaker er det **forbudt** å rengjøre komfyren med en dampstråle- eller høytrykksvasker!

OBS: Ved bruk av stekeovn-spray er det absolutt nødvendig å følge produsentens instruksjer!

Tilbehør

-  Alt inventar (rist, stekebrett osv.) skal vaskes og tørkes godt etter hver bruk. For å lette rengjøringen kan de legges i bløt i kort tid dersom de er kraftig tilsmuss.

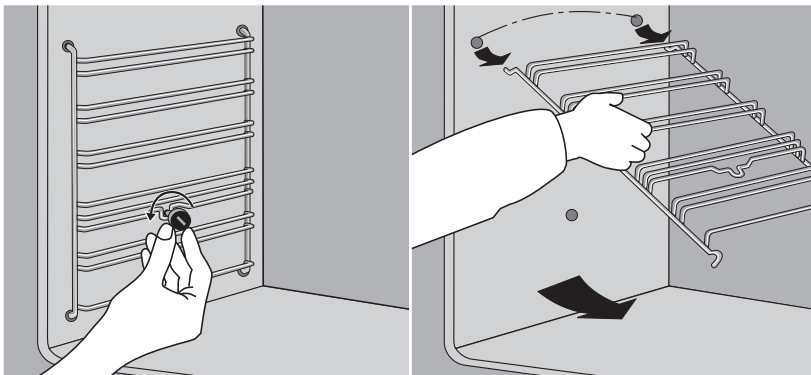
Fettfilter

-  1. Fettfilteret skal rengjøres i varmt oppvaskvann eller i oppvask maskin.
- 2. Ved sterkt innbrent smuss kan filteret kokes i litt vann og 2-3 spiseskjeer oppvaskmiddel for oppvaskmaskin.

Ovnstiger

For å lette rengjøringen av sideveggene kan ovnsstigen på høyre og venstre side i stekeovnen taes av.

Av montering og innsetting av ovnsstiger.



1. Løsne skruen (evtl. ved hjelp av en mynt).
2. Vipp stigen fremover nede og ta dem av oppe.
3. Ved påmontering skal stigen henges på igjen oppe og så legges an.
4. Fest skruen igjen.

Takelementet

For å lette rengjøringen av taket i stekeovnen kan takelementet svinges ned.



Advarsel: Elementet må kun berøres av når stekeovnen er slått av og når det ikke lenger er fare for forbrenning!

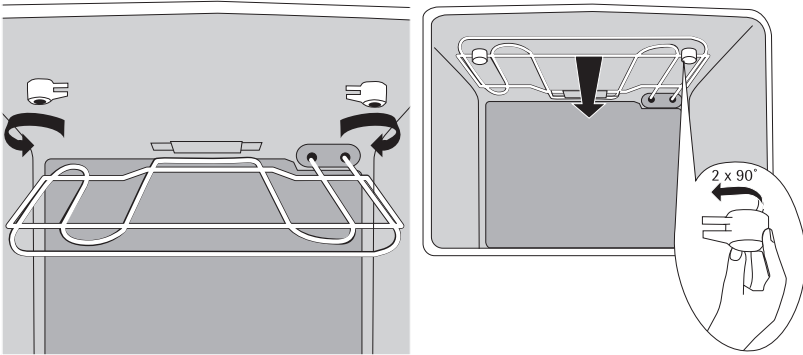
Nedsvinging av elementet



Drei de to holdekrokene 90° (1/4 omdreining) mot midten. Varmelegemet svinges ned.



OBS: Ikke elementet ned med makt! Dette kan føre til at press brykker av.



Festing av elementet



Trykk elementet litt opp og dreie holdekrokene 90° bakover, slik at varmetav-holderen ligger mellom holdekrokene.



OBS: Ikke skyv holdekrokene inn på elementet. Fare for brudd!

Stekeovn-lampe



Advarsel: Fare for elektrisk støt! Før utskiftning av stekeovn-lampen:

- Slå av stekeovnen!
- Skru ut sikringene i sikringsboksen.

Skift ut stekeovn-lampen/rengjør glasset

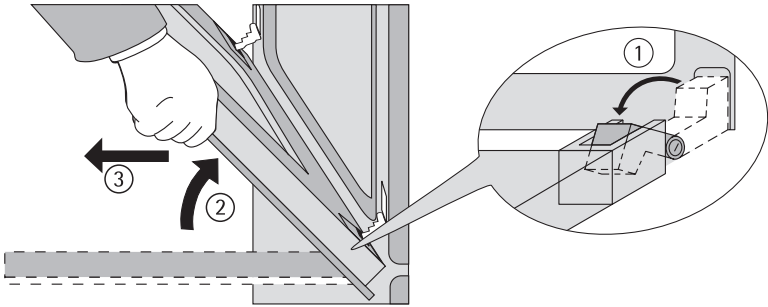
1. Legg et håndkle e. l. på bunnen av stekeovnen.
2. Ta av glassdekslet ved å dreie det mot venstre og rengjør det.
3. **Skift ut stekeovn-belysningen**
40 watt, 230 V, 300 °C
varmebestandig.
4. Sett på plass dekkglasset igjen.
5. Ta håndkledet ut av stekeovnen.



Stekeovndør

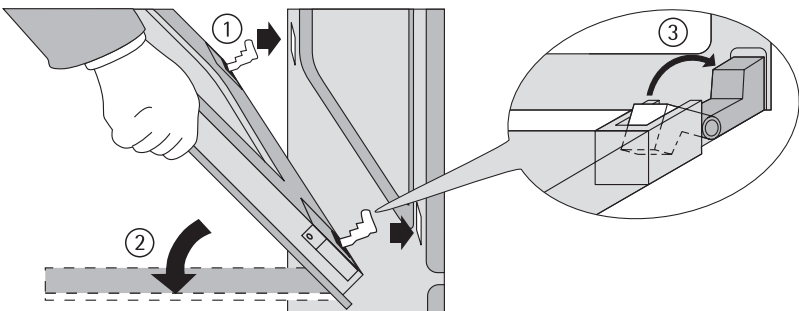
Stekeovndøren på komfyren kan taes av ved rengjøring.

Demontering av stekeovndøren



- ✎ 1. Åpne stekeovndøren helt.
2. Slå de fargemerkede klemspakene på de to dørhengslene helt opp (1).
3. Lukk stekeovndøren ca. 3/4 mot stoppen (2).
4. Grip tak i stekeovndøren på sidene med begge hender. Løft døren opp (forsiktig: tung!) og trekk den bort fra stekeovnen (3).
5. Legg døren på et mykt, jevnt underlag med utsiden ned, f.eks. på et pledd, slik at riper unngås.

Påhenging av stekeovndøren



- ✎ 1. Grip tak i dørens sider med begge hender fra håndtaksiden.
2. Hold døren i en vinkel på ca. 60°.
3. Skyv dørhengslene så langt som mulig inn i de to utsparingene på høyre og venstre side nede på stekeovnen (1).
4. Løft døren opp til det merkes motstand og åpne den helt (2).
5. Slå klemspaken på de to dørhengslene tilbake til opprinnelig posisjon (3), slik at fargemerkene peker opp igjen.
6. Lukk stekeovndøren.


Stekeovnsdør

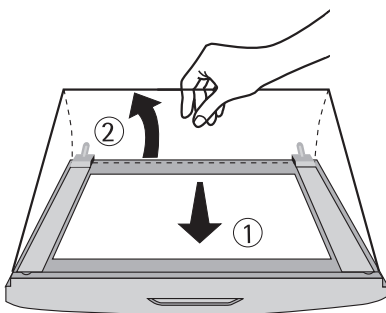
Stekeovndøren er utstyrt med dobbett gladre. Det indre glasset kan taes av før rengjøring.




Advarsel: Utfør skrittene nedenfor kun når stekeovndøren er tatt av! Når døren sitter på kan den sprette opp når glasset fjernes og føre til personskader.

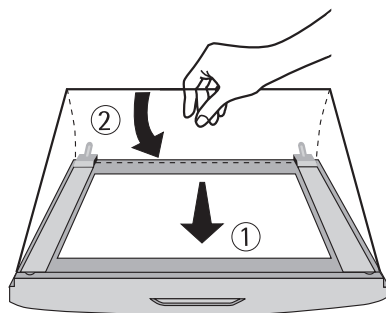
Demontering av indre dør glass

-  **1.** Ta av stekeovndøren og legg den på et mykt, jevnt underlag med håndtaket ned.
- 2.** Grip tak i det øvre glassets nedre kant og skyv det mot fjærkraften i retning av stekeovndørens håndtak til glasset er fritt nede (1).
- 3.** Løft glasset litt opp nede og trekk det ut (2).



Innsetting av indre dør glass

-  **1.** Før det øvre vinduet på skrå ovenfra inn i dørprofilen på håndtak-siden (1).
- 2.** Senk ned vinduet (2). Legg vinduet mot fjærkraften på håndtak-siden foran holdeprofilen på dørens underkant og **skyv det under holdeprofilen**.
Glasset må sitte godt fast!
- 3.** Heng på stekeovndøren igjen.



Hva må gjøres hvis ...

.... stekeovnen ikke varmes opp?



Kontroller om

- komfyren er slått på,
- alle nødvendige innstillinger er foretatt,
- sikringen i husets elektroinstallasjonen (sikringsboks) eller jordfeilbryteren har utløst.

Hvis sikringene skulle utløses flere ganger, ta kontakt med en autorisert elektroinstallatør.

.... stekeovn-belysningen svikter?



Skift ut stekeovn-lampen (se Rengjøring og pleie).

Hvis du gjør bruk av service ved en av forstyrrelsene som er oppført her eller for å avhjelpe en betjeningsfeil, må besøket av service-teknikeren betales, også i løpet av garantitiden.

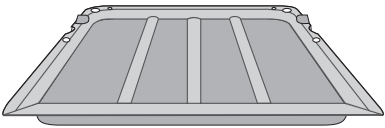
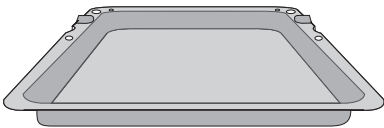

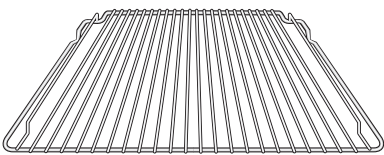
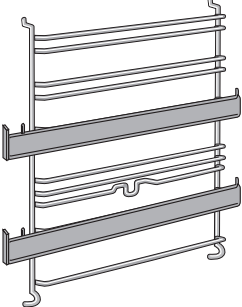
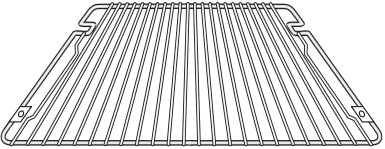
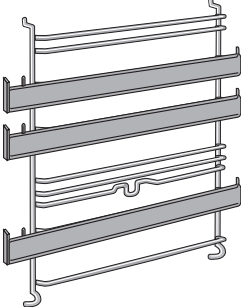
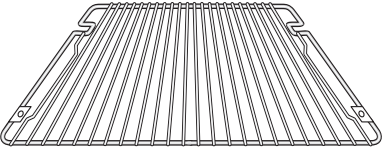
Hvis disse informasjonene ikke hjelper deg videre, så henvend deg til forhandler eller vår servicekontakt.

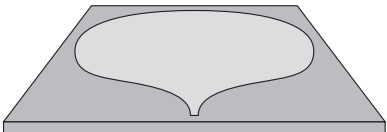
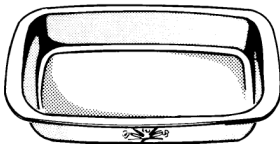
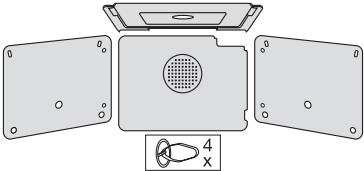


Advarsel: Reparasjoner på komfyren må kun utføres av fagfolk! Ved usakkyndige reparasjoner kan det oppstå betydelige farer for brukeren. Henvend deg til vår service eller til din forhandler hvis det er behov for en reparasjon.

Spesialtilbehør

Følgende spesialtilbehør kan kjøpes til komfyren hos en fagforhandler:

<p>Steke-/langpanne E-Nr. 611 898 624</p> 	<p>Universalbrett E-Nr. 611 898 626</p> 
<p>Stekebrett E-Nr. 611 898 620</p> 	<p>Kombirist (ikke egnet for bakeuttrekk) E-Nr. 944 189 010</p> 
<p>Bakeuttrekk BAZ2 med kombirist E-Nr. 944 189 014</p>  	<p>Bakeuttrekk BAZ3 med kombirist E-Nr. 944 189 015</p>  

<p>Pizzastein: H1,2 x B34,5 x T34,5cm E-Nr. 944 189 008</p> 	<p>Glasskeramikk-langpanne: H6,5 x B32,0 x T27,0cm E-Nr. 611 899 660</p> 
<p>Katalysesett KTU, 4-dels E-Nr. 944 189 017</p> 	
<p>2 sidelister, hvite for hvit møbelombygging E-Nr. 611 898 700</p>	<p>Spesialstål-pleiemiddel for alle spesialstål-apparater E-Nr. 944 190 002</p>

MONTASJEVEILEDNING



OBS: Elektrisk tilkopling av den nye komfyren må kun utføres av en autorisert fagmann.

Hvis dette ikke overholdes, bortfaller garantien ved eventuelle skader.

Tekniske data

Utvendige mål

Høyde x bredde x dybde 60 cm x 56 cm x 55 cm

Innvendige mål stekeovn

Høyde x bredde x dybde 31 cm x 39,6 cm x 41 cm

Volum (nyttbart innhold) 54 l

Bestemmelser, standarder, direktiver

Dette apparatet er i samsvar med følgende standarder:

- EN 60 335-1 og EN 60 335-2-6
angående sikkerheten til elektriske apparater for bruk i husholdninger og til lignende formål og
- DIN 44546 / 44547 / 44548
angående bruksegenskapene til elektriske komfyrer for bruk i husholdninger.
- EN 55014-2 / VDE 0875 del 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 del 14/12.93
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 del 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 del 3
angående de grunnleggende beskyttelseskravene når det gjelder elektromagnetisk kompatibilitet (EMC).



Dette apparatet er i samsvar med følgende EF-direktiver:

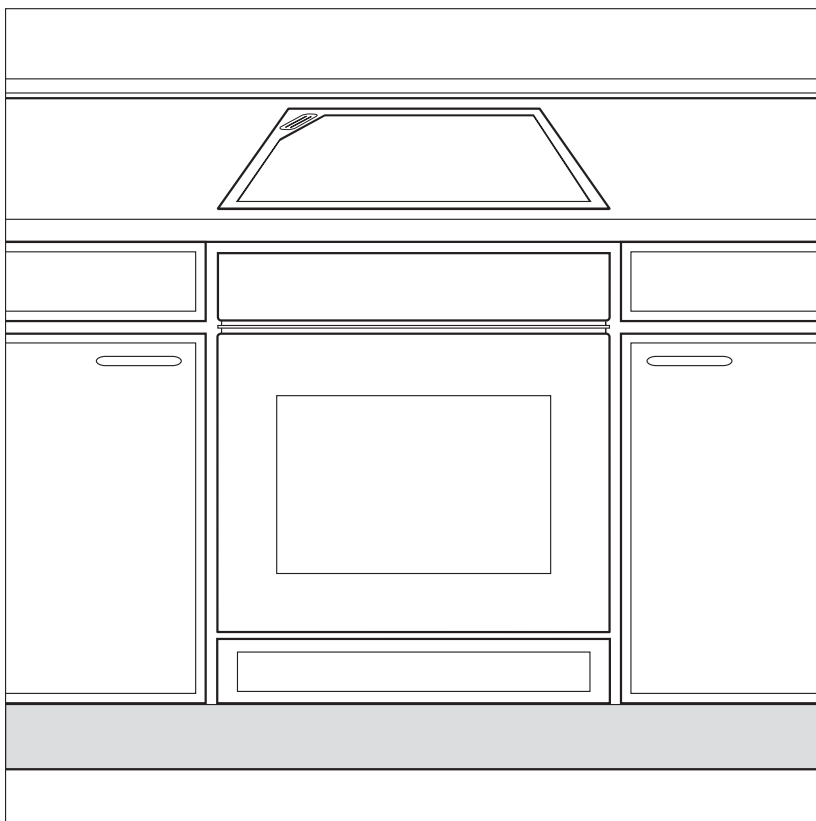
- 73/23/EEC av 10.02.1973 (lavspenningsdirektiv)
- 69/336EEC av 03.05.1989 (EMC-direktiv inklusive endringsdirektivet) 92/31/EEC.



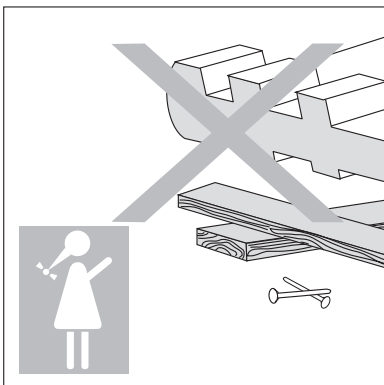
Sikkerhetsinformasjoner for installatøren

- Dersom apparatet tilkobles uten kabel med plugg, skal det i den elektriske installasjonen være montert en innretning som gjør det mulig å skille stekeovnen fra strømmettet på alle poler med en kontaktvidde på minst 3mm.
Egnede skilleinnretninger er f.eks. lastskillebrytere, sikringer (skrusikringer skal taes ut av sokkelen).
- Når det gjelder beskyttelse mot brann er stekeovnen i samsvar med type Y (IEC 335-2-6). Kun stekeovner av denne typen kan plasseres med den ene siden inntil et høyt skap eller en vegg.
- Apparatet må være montert korrekt, slik at det er beskyttet imot berøring av elektrisk førende deler.

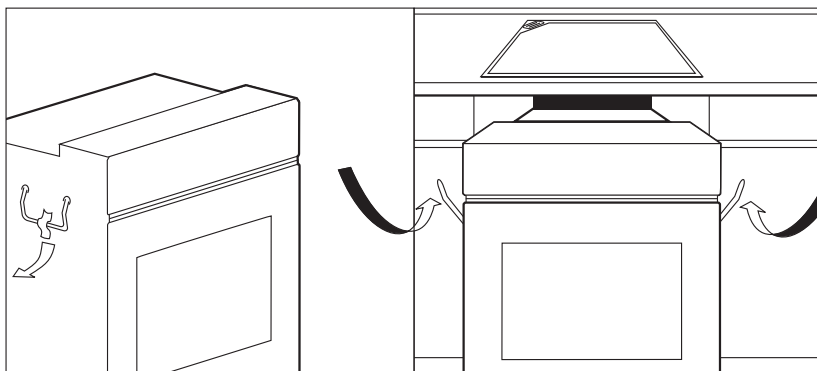
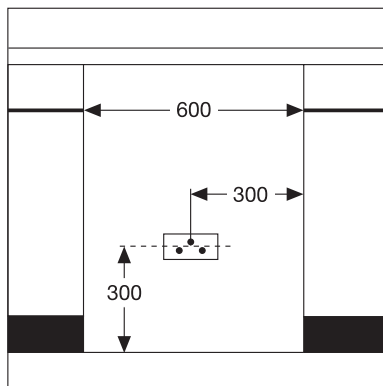
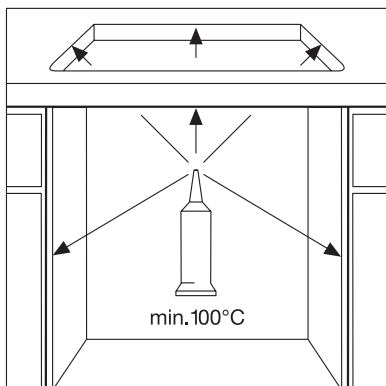
Montasje



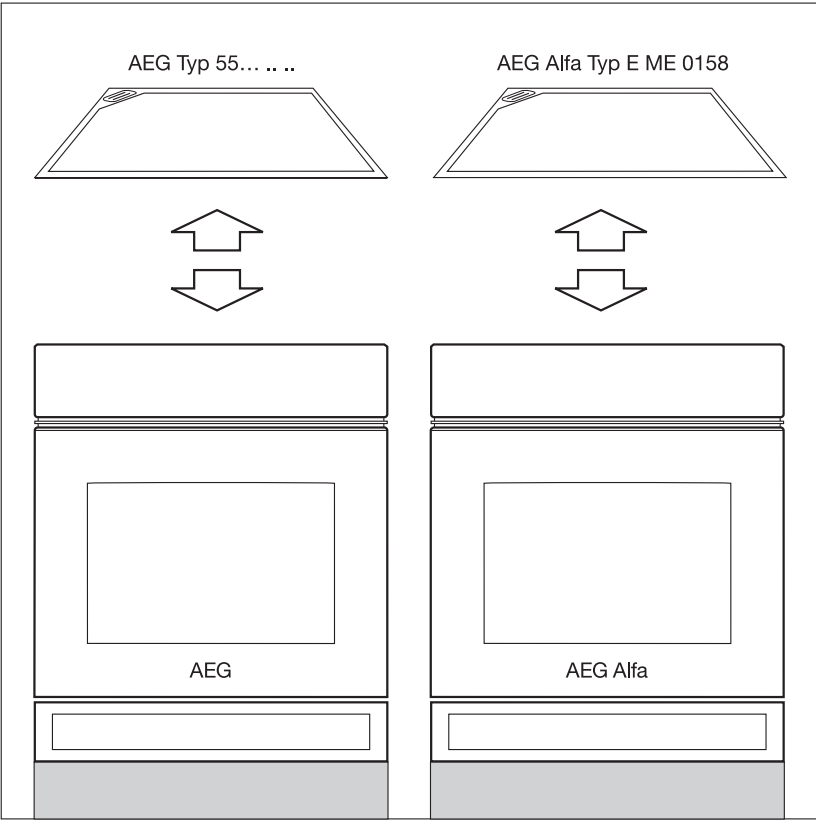
Utpakking av komfyren



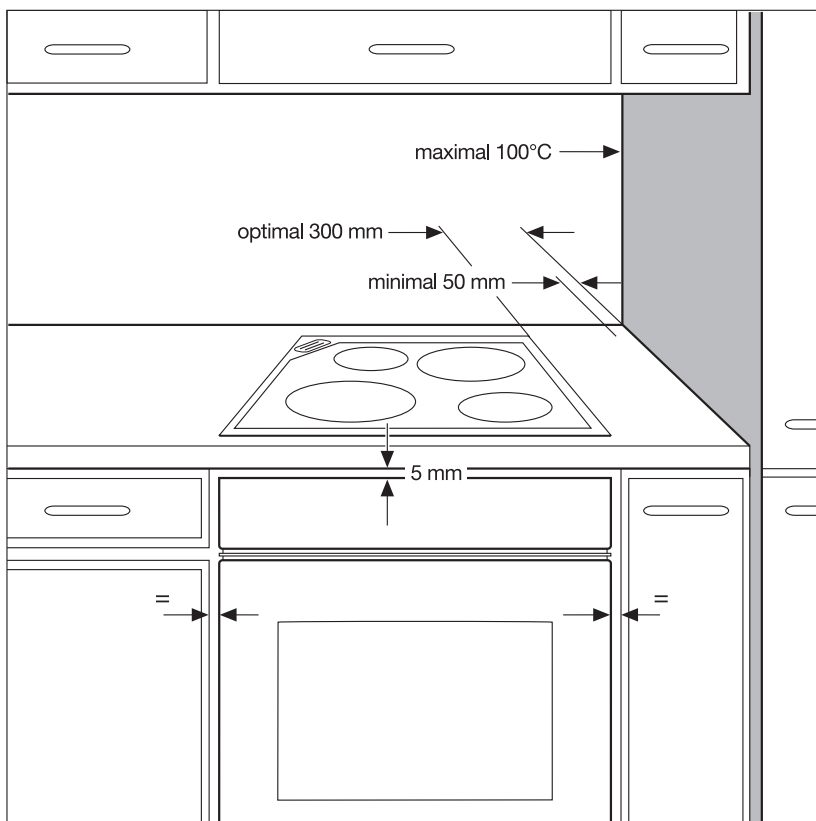
Viktige informasjoner

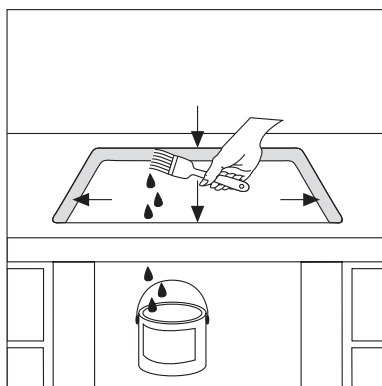
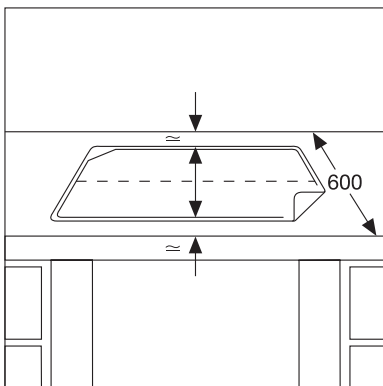


Kombinasjon kun med

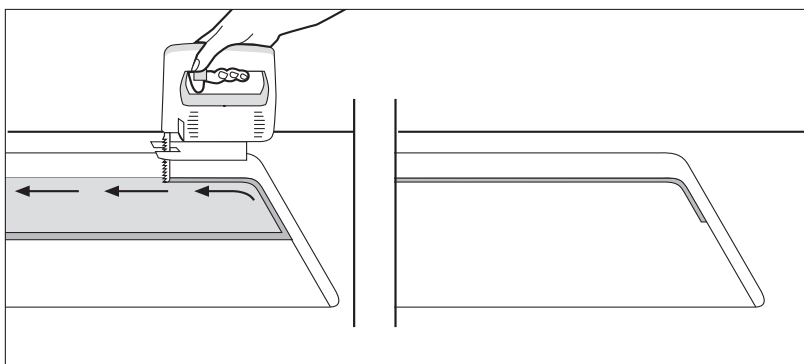
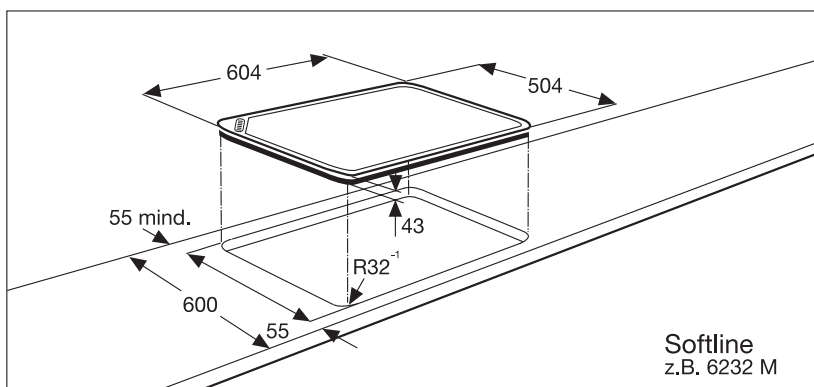


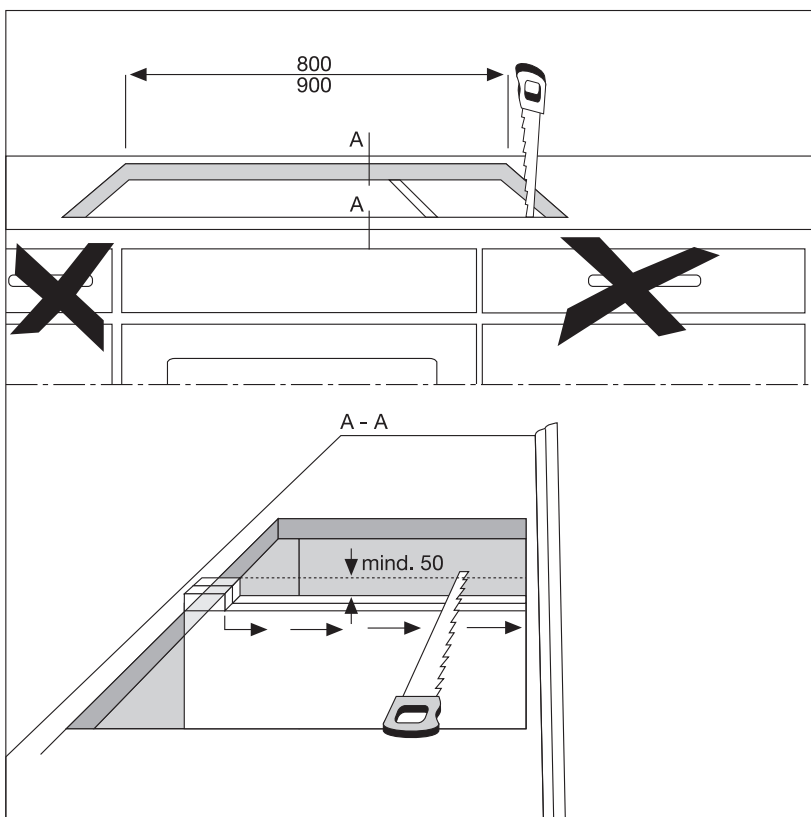
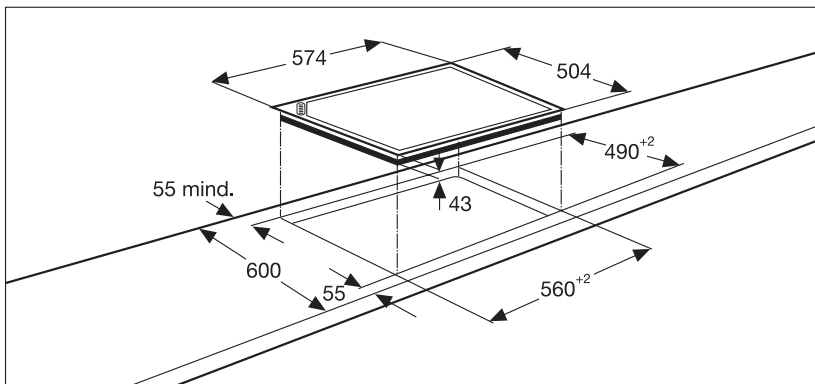
Forberedelse av kjøkkenmøbler

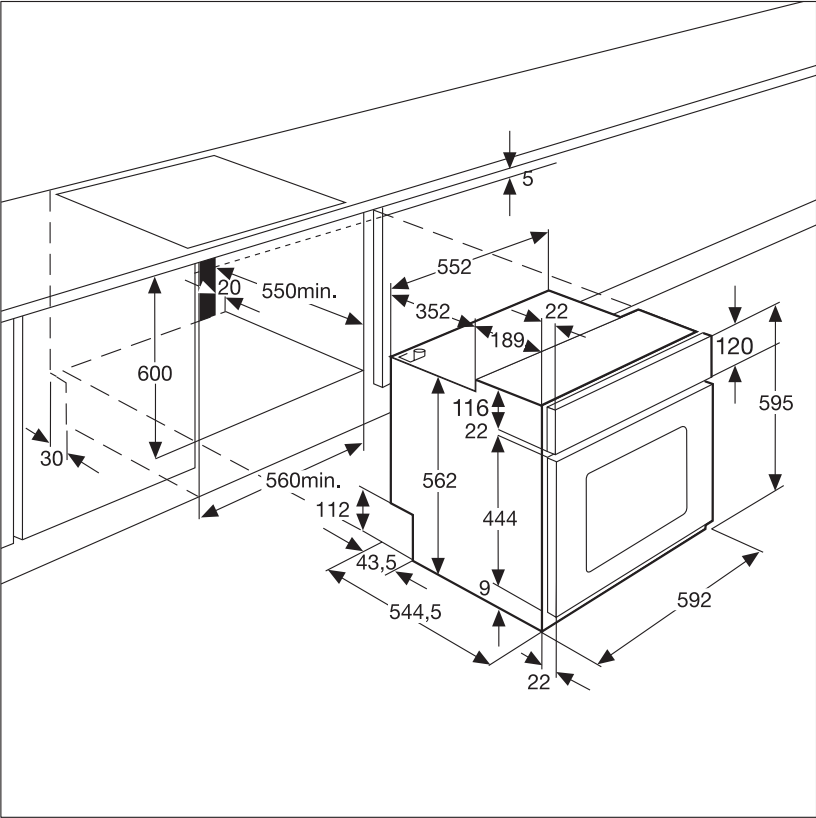




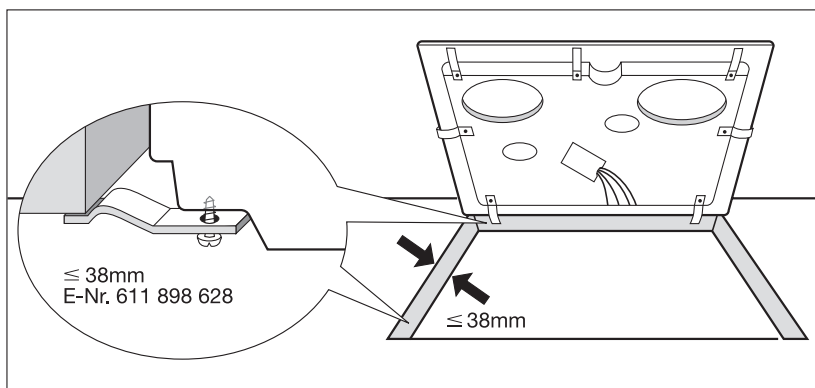
Softline-topp: Utskjæring kun etter sjablong!



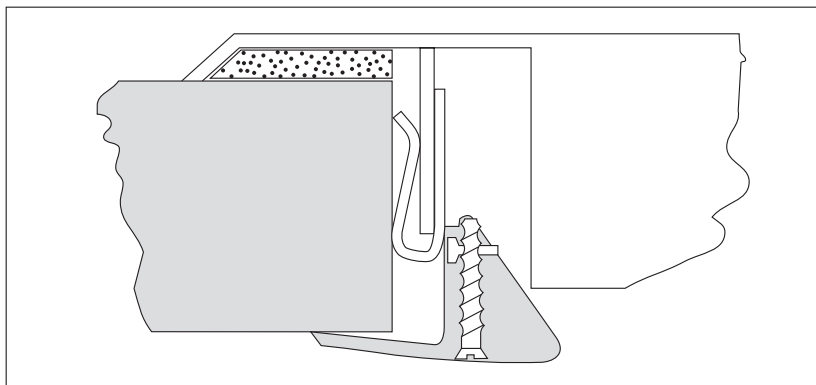




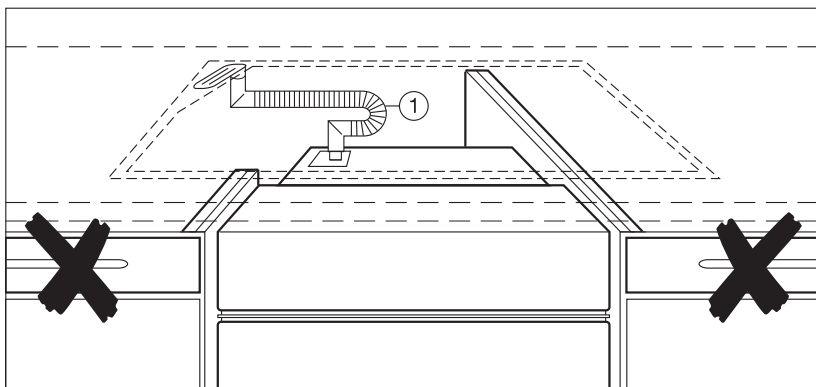
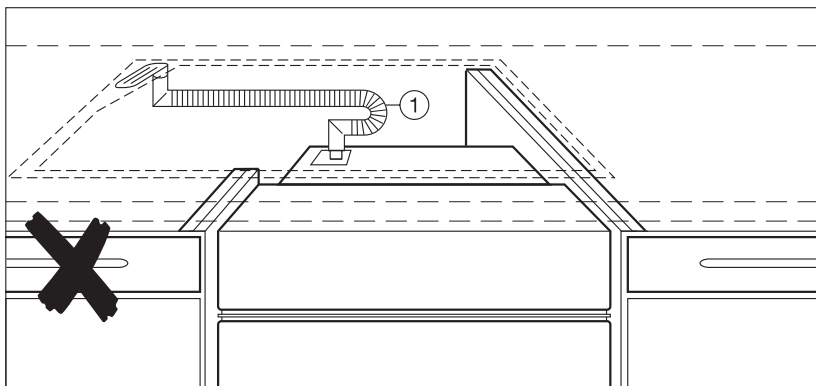
Innbygging

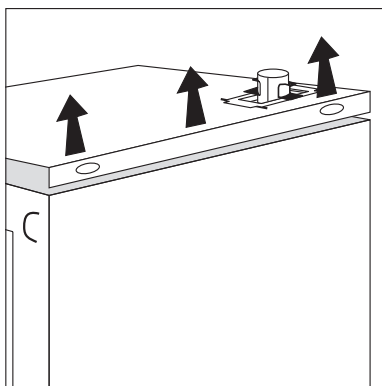
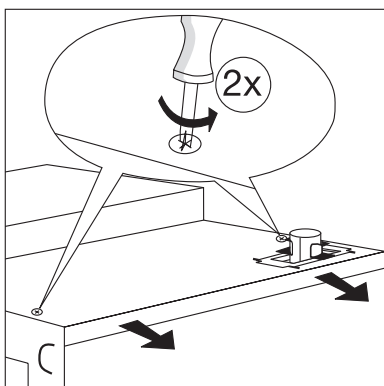
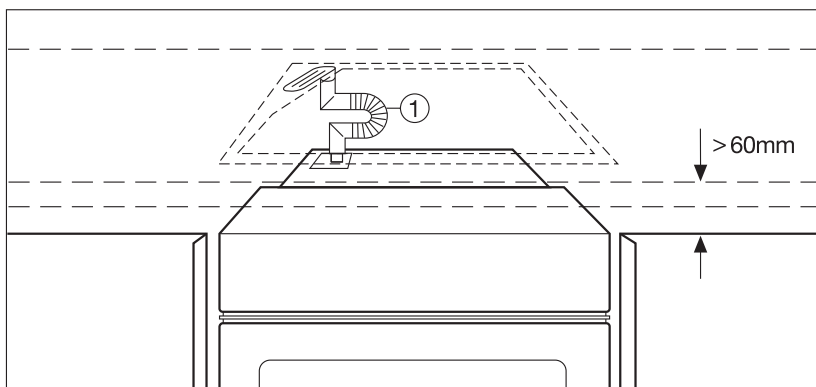
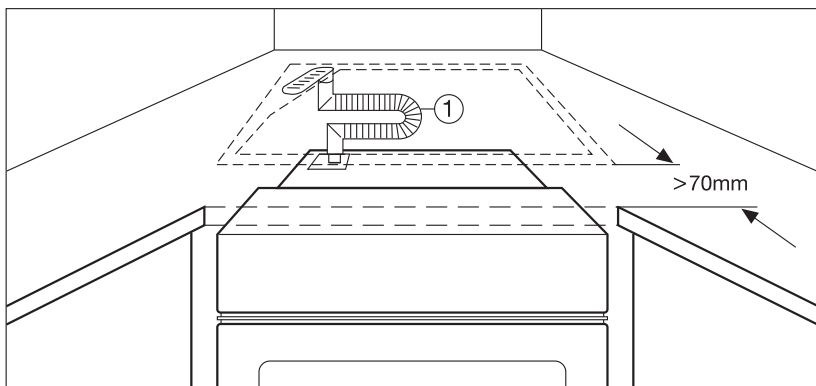


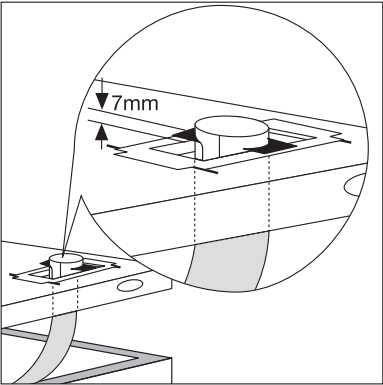
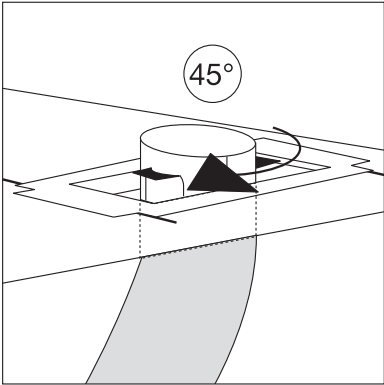
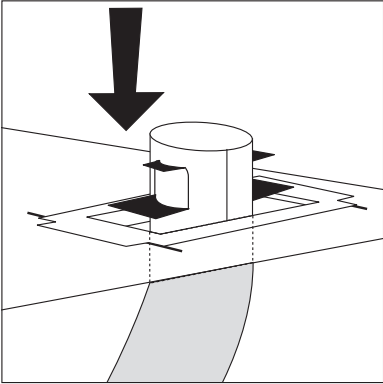
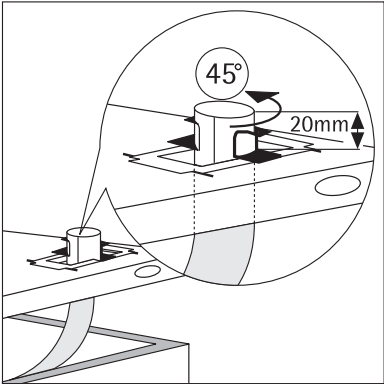
⇅ alternativt ⇅



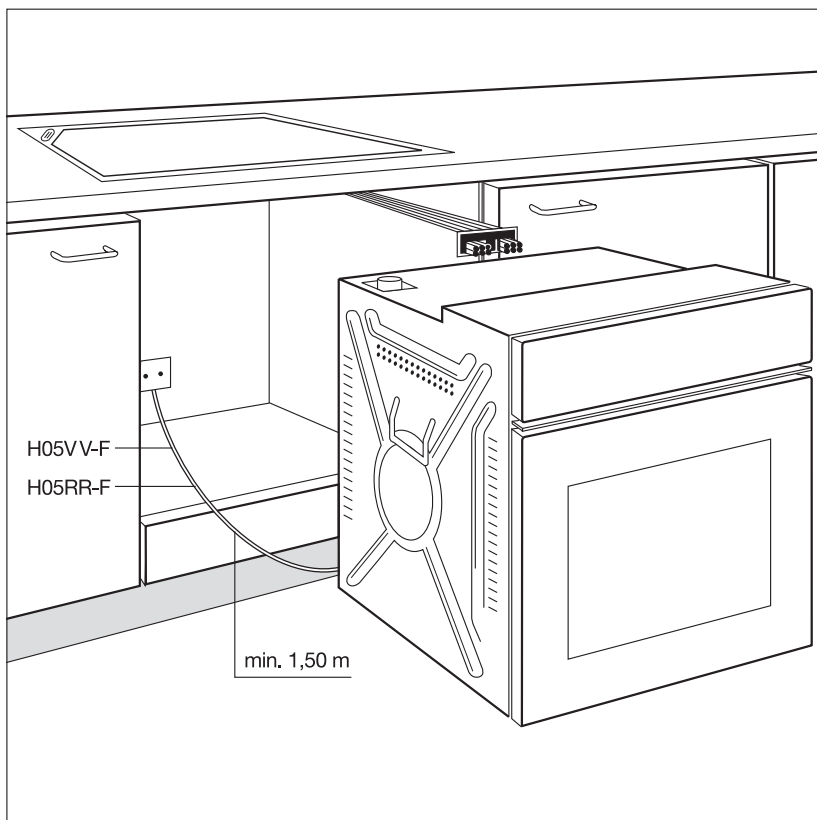
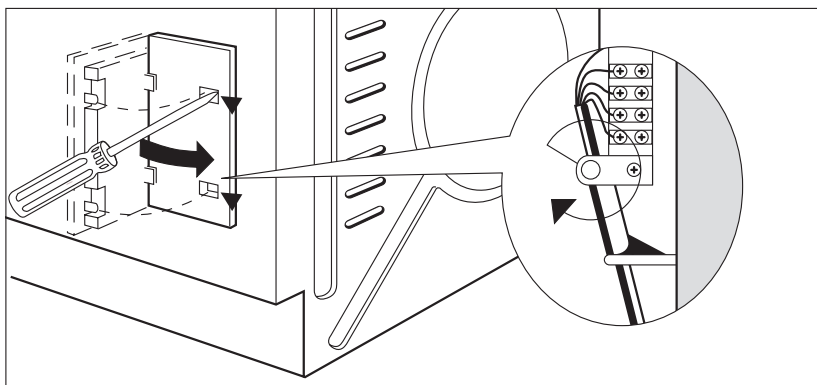
Spesialtilbehør E-nr. 611 898 716

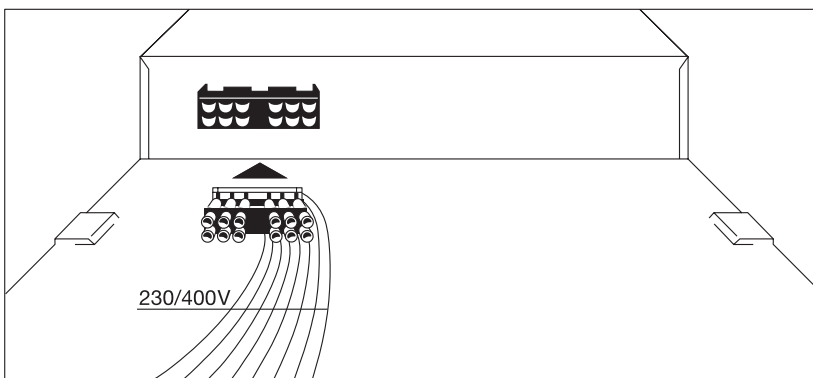
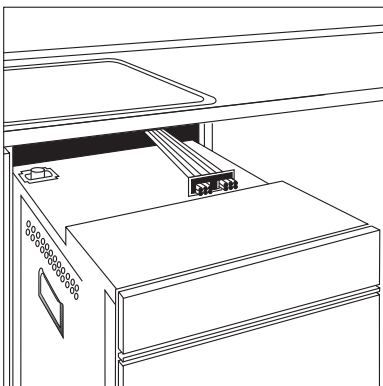




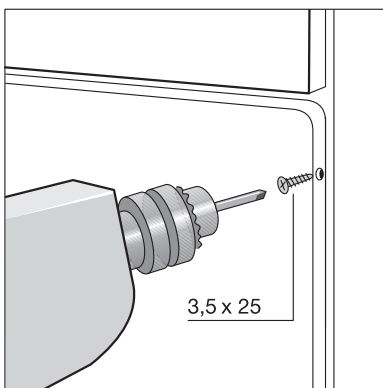


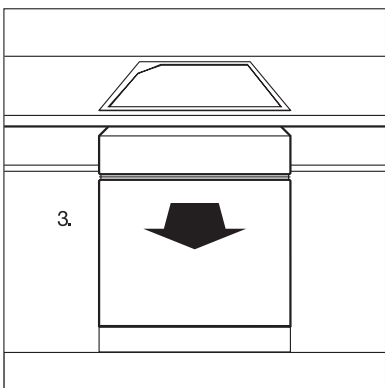
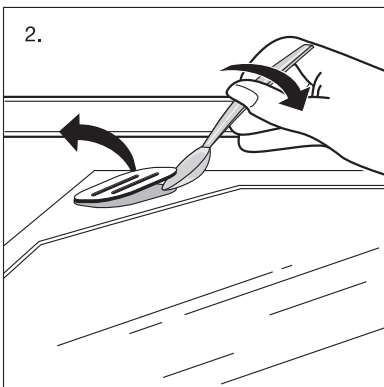
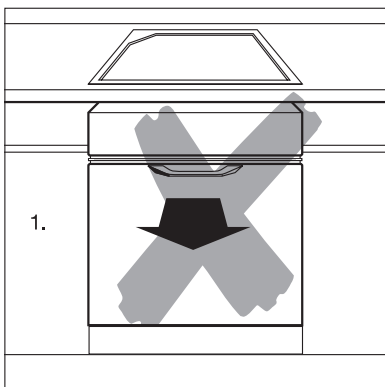
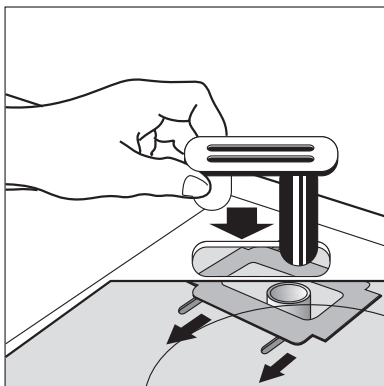
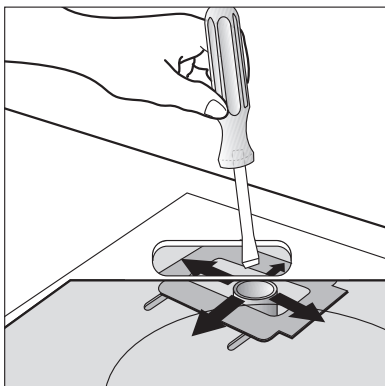
Elektrisk tilkopling





Befestigelse





SERVICE

I kapittelet "Hva må gjøres hvis ..." er det oppført noen forstyrrelser som du kan avhjelpe selv. Konsulter først dette kapittelet hvis det oppstår en feil.

Dreier det seg om en teknisk forstyrrelse?

Ta i tilfelle kontakt med kundeservice. (Adresser og telefonnumre er å finne i fortegnelsen "kundeserviceadresser".)

Forbered samtalen godt. På denne måten er det lettere å fastslå feilen og å avgjøre om det er nødvendig med et kundeservice-besøk.

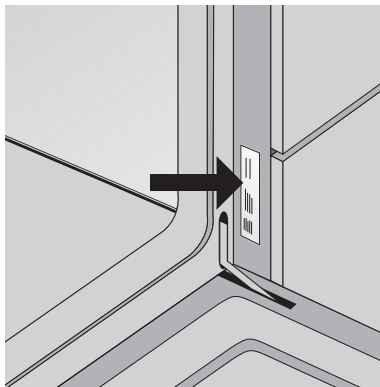
Gi så nøyaktige informasjoner som mulig om følgende:

- Hvordan ytrer forstyrrelsen seg?
- Under hvilke omstendigheter oppstår forstyrrelsen?

Før samtalen skal følgende identifikasjonssifre for apparatet noteres (på typeskiltet):

- PNC-siffer (9 sifre),
- S-No-siffer (8 sifre).

Vi anbefaler å notere identifikasjonssifferet her, slik at du alltid har det for hånden:



PNC

S-No

Når oppstår det utgifter også innen garantitiden?

- hvis du selv hadde kunnet avhjelpe forstyrrelsen ved hjelp av forstyrrelsestabellen (Se avsnittet "Hva må gjøres hvis ..."),
- hvis det er nødvendig med flere besøk av kundeservice-teknikeren fordi han/hun ikke fikk alle viktige informasjoner før besøket og derfor f.eks. må hente reservedeler. Disse ekstra besøkene kan unngås ved å forberede telefonoppringingen som beskrevet ovenfor.

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

<http://www.aeg.hausgeraete.de>

© Copyright by AEG

ANC 822 947 051 - 04 - 0600